

# Subsídio para o estudo das características físicas, químicas e físico-químicas dos vinhos da região demarcada de Colares <sup>(1)</sup>

por

**E. MARGARIDO CORREIA**

Professor extraordinário do Instituto Superior de Agronomia

com a colaboração de

**MANUEL ALVES VILAS**

Regente Agrícola

*RESUMO — Os autores apresentam os resultados analíticos de algumas dezenas de amostras estudadas. Em seguida chamam a atenção para os elementos doseados que mais característicos se apresentam.*

Em devido tempo chamámos a atenção para as diferenciações que apresentavam certos vinhos, como consequência das condições ecológicas.

Chamamos a atenção para o caso dos vinhos de Colares, ricos em cloretos e com valores dos ácidos orgânicos na acidez fixa sensivelmente iguais.

Apresentam-se nesta comunicação os principais elementos a considerar na apreciação destes vinhos, podendo com eles estabelecer-se relações, que nos permitem evitar as fraudes e garantam a genuidade destes vinhos.

---

<sup>(1)</sup> Comunicação à 12.<sup>a</sup> Secção — Tecnologia — do I Congresso Nacional de Ciências Agrárias, Lisboa, 1943.

## Vinhos de Colares

Identificação	Grau alcolico	Extracto		Ácido tartárico	Ácido Málico	Ácido Láctico	Cinzas	Alcalinidade	Índice de Alcalinidade	Sulfatos	Cloratos	pH
		Sêco	Cor- recto									
2	10,3	28,4	26,32	2,21	1,85	2,59	3,6	22,0	6,11	1,04	0,237	2,90
3	10,8	28,8	26,45	2,05	1,83	2,57	3,8	23,2	6,10	0,96	0,284	3,10
4	10,8	28,8	26,45	2,05	1,79	2,81	4,0	24,0	6,00	0,78	0,259	3,10
5	10,6	31,1	28,37	2,13	1,84	2,45	3,4	23,6	6,94	1,26	0,241	3,00
6	10,2	28,8	26,72	2,02	1,81	2,94	2,8	31,2	11,14	0,54	0,305	3,05
7	10,4	29,8	27,77	2,18	1,80	2,57	2,8	24,0	8,57	0,52	0,327	3,15
8	10,3	26,7	24,88	2,05	1,60	2,45	3,8	27,2	7,15	0,48	0,277	3,10
9	11,1	26,6	26,15	1,67	0,93	2,30	3,33	23,6	7,08	0,97	0,250	3,00
10	11,0	26,9	26,4	1,92	1,56	1,91	3,35	23,4	6,98	1,20	0,270	2,80
11	11,1	28,2	27,2	1,95	2,40	2,23	3,45	32,4	9,39	0,57	0,280	3,10
12	11,3	27,0	26,25	1,58	1,36	2,23	3,08	25,3	8,21	0,67	0,280	3,20
13	10,55	28,3	27,4	1,67	1,60	2,45	3,37	29,8	8,84	0,67	0,270	3,00
14	11,1	27,1	26,35	1,70	1,85	1,90	3,53	21,2	6,00	1,20	0,380	2,80
15	10,4	30,2	29,3	2,07	2,20	3,02	3,65	30,4	8,32	0,53	0,320	2,90
16	11,2	29,8	28,9	2,24	1,81	2,94	3,68	32,0	8,69	0,435	0,250	3,05
17	10,55	28,3	27,4	1,67	1,60	2,45	3,40	30,0	8,82	0,67	0,270	3,00
18	11,2	28,8	27,9	2,21	1,85	2,59	3,48	21,3	6,12	0,76	0,360	3,10
19	11,2	28,8	27,7	2,19	1,85	2,59	3,50	21,3	6,08	0,76	0,360	3,10
20	11,1	28,0	26,0	1,61	2,34	2,09	3,52	21,5	6,10	0,63	0,310	3,15
21	10,2	26,5	25,7	1,62	1,84	2,81	3,16	25,3	8,00	0,91	0,260	3,15
22	10,6	27,7	27,0	1,51	1,84	2,45	3,58	27,6	7,70	0,76	0,280	2,90
23	11,3	26,1	25,55	1,94	1,56	1,90	3,54	22,8	6,44	1,10	0,370	3,10
24	10,9	27,2	26,3	1,61	1,80	2,51	3,96	24,0	6,06	1,10	0,380	2,95
25	10,6	27,7	26,6	1,61	1,84	2,45	3,60	28,0	7,77	0,76	0,280	2,90
26	10,2	26,5	25,95	1,62	1,84	2,02	3,08	25,6	8,31	0,91	0,260	3,15
27	11,05	27,3	26,4	1,81	1,85	2,81	3,29	30,0	9,11	0,65	0,330	3,35
28	11,1	29,3	28,65	2,21	1,56	1,94	2,91	30,6	10,51	0,70	0,330	3,10